

Menú degustació

Menú per taula completa

Pica-pica

Coca torrada amb tomàquet i anxoves de Tossa 

Croquetes variades


(de rap, de pollastre i bunyols de bacallà)


Mini brandada de bacallà (especialitat)

Musclos a la marinera 

Pastís de porros amb salsa rocafort

De 2n plat, a escollir

Calamars farcits a l'estil de Tossa 

Cim i Tomba de rapet amb gambetes 
(especialitat/mínim 2 persones)

Lluç amb Cloïsses a l'estil de l'àvia Maria
(mínim 2 persones)

Fideus a la marinera (mínim 2 persones) 

Arròs negre (mínim 2 persones)

Llobarro a la sal (peces per a 2 persones)

Llenguado a la planxa, a la meunière o Bahia
(salsa agredolça amb ametlles)

Rapet al Santurce

Entrecot a la planxa o al gust
(salsa de pebre verd o salsa rocafort)

Postres a escollir

Aigua i vi:

DO Empordà

Tramuntanart

Blanc (garnatxa roja i blanca)

Rosat (garnatxa negra)

Negre (garnatxa negra, carinyena i cabernet sauvignon)

DO Penedès

Freyé (Domènech.Vidal)

Blanc (85 % Xarel·lo, 15 % Chardonnay)

Rosat (85 % Syrah i 15 % Sumoll)

Negre (60 % Syrah, 40 % tempranillo)

Peret i Fuster Blanc / Negre

Blanc (100% Chardonnay)

Negre (85% Cabernet sauvignon, 15% Merlot)

Cavas o sangries

Sangria de cava

Semisec o brut nature

Vallformosa Cava brut nature

Cava Bahía Montesquius (brut nature)

Peret i Fuster brut nature + 4,50 €

42,50 €/per persona

